



En el presente número

- Ultracongelados frescos en verano
- Ensaladas y frutas de Ardo
- Novedades
- Sostenibilidad
- Noticias Ardo
- Ardo visita a Josef Streicher
- Noticias del mercado y de las cosechas
- Ardo culinario



Ultracongelados frescos en verano

La palabra 'ultracongelado' puede evocar la imagen de paisajes invernales, pero eso no quita que en verano no se pueda disfrutar de verduras y frutas ultracongeladas. ¡Todo lo contrario! **Nuestros productos frescos congelados son ideales para infinidad de platos veraniegos fríos en una agradable barbacoa, un bufet veraniego o una refrescante barra de ensaladas.**

En nuestra oferta, encontrará también todos los ingredientes para primeros platos, segundos y postres sanos, frescos y llenos de color. Por supuesto ensaladas listas para comer, pero también verduras, pasta y arroz precocinados para cocineros principiantes y profesionales que quieren dejar volar su imaginación.

En Ardo el verano no empieza cuando aparecen los primeros rayos de sol. Ya durante el pasado invierno, a menudo bajo condiciones climatológicas muy extremas, los técnicos agrónomos de Ardo organizaban ya cosechas para la primavera y el verano. Entonces programaron los pasos necesarios para poder cosechar las cantidades planificadas en meses posteriores. En esta edición de Actual, también le ofrecemos novedades sobre el estado de la siembra y de la cosecha de diversas verduras.

También podrá comprobar cómo Ardo sigue apostando por una política sostenible en todas sus filiales.

¡ Ardo le desea un verano delicioso, lleno de sol y de sabor !

Ferias

INTERCOOL - D
Düsseldorf
23-25/09/2012
Pabellón 9 - Stand 9F40
www.intercool.de

PIR MOSCOW - RU
Krokus-expo
25-28/09/2012
Pabellón 3 - Stand 2F90
www.pir.ru

CONXEMAR VIGO - ES
2-4/10/2012
www.conxemar.com

SIAL PARÍS - F
21-25/10/2012
Parc des expositions
Paris Nord Villepinte
www.sialparis.com

ALLES FÜR DEN GAST
HERBST SALZBURG - A
5-9/11/2012
www.gastmesse.at



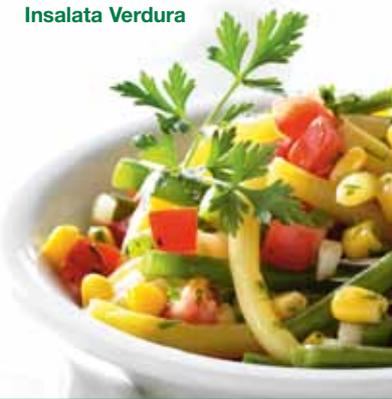
Ensaladas y frutas de Ardo: veraniegas y fáciles de preparar

Insalata Risoni

Nuevo



Insalata Verdura



Insalata Mediterranea



Taboulé



La gente seguro que quiere ver platos veraniegos más originales que la simple lechuga aliñada con tomate. Con sus ensaladas listas para su uso, Ardo ofrece una deliciosa y variada alternativa. Así servirá usted los platos más sabrosos en un santiamén. Simplemente descongelar, servir y a disfrutar.

Los ingredientes ideales para platos veraniegos creativos

¿Quiere usted hacer sus propias creaciones de cocina? Ardo se lo pone más fácil con numerosos ingredientes para preparar rápidamente una receta veraniega sana y sabrosa. Con **pasta o arroz precocinados**, combinados de verduras que no necesitan preparación, puede poner una deliciosa ensalada en la mesa en un santiamén.

Insalata Risoni **nuevo**

Una delicia mediterránea y totalmente nueva en nuestra gama. Esta **ensalada verde con pasta griega** adquiere su inigualable toque de sabor con pimientos rojos y amarillos asados, brécol, piña y cebolla roja. La **salsa agrídulce de miel y mostaza** es el acabado perfecto. Un clásico del verano en ciernes.

Insalata Verdura

Esta **colorida ensalada preparada con verduras clásicas** (judías verdes y amarillas, tomate y maíz), **con un suave aliño de mostaza a las finas hierbas** es un éxito del verano para disfrutarlo como tal o como deliciosa base para hacer tu propia ensalada con aceitunas, pollo o jamón. Gracias a nuestra receta mejorada, los colores de las verduras se mantienen más tiempo frescos. Además el aliño es más sabroso, lo que garantiza una experiencia gustativa aún más intensa.

Insalata Mediterranea

Una ensalada que hará las delicias de los amantes de la pasta. Con esta **ensalada fría de pasta** de calabacín asado, pimientos rojos y amarillos asados, tomates confitados, cebollas y aliño mediterráneo basado en aceite de oliva se le hará la boca agua a todo el mundo. Le puede dar fácilmente un toque personal añadiendo, por ejemplo, un poco de atún, jamón o mozzarella.

Taboulé

¿Quiere disfrutar de un plato sabroso, original y exótico? Ahora podrá hacerlo con esta **mezcla aliñada de verduras y sémola**. Ideal para los amantes de la gastronomía y de la cocina internacional.

Zucchini Mix

Esta veraniega **mezcla mediterránea de medias rodajas de calabacín (zucchini) amarillo y verde, tomate en dados y cebolla roja** es la guarnición ideal para platos de carne y pescado. La mezcla se puede cocinar fácilmente al vapor. Si se le añade un poco de aceite de oliva y especias, también se puede preparar en la sartén o al horno. ¡Un sabor sorprendente y delicioso!



¡Consejo para la barbacoa!

Las mitades de patata con piel de Ardo son un verdadero clásico para barbacoas. Prepárelas con aceite de oliva y añada orégano, pimienta y hierbas provenzales.

¡Éxito garantizado!

Idea para una sopa!

Cuando hace mucho calor, un **gazpacho sano y fresquito** es el aperitivo veraniego ideal. Prepárelo con nuestros tomates, pimientos, pepinos en dados y cebolla precortada y añada ajo, vinagre de Jerez y un poco de aceite de oliva.



Les Fruits

cientos de frescas posibilidades Gracias a nuestra amplia gama de fruta fresca congelada puede usted preparar innumerables platos sanos y ricos de forma rápida y creativa: un helado de fruta, un colorido coulis o un delicioso postre de frutas, batidos... Así los niños aprenden a comer fruta de una forma divertida. La fruta es también la base perfecta para refrescos veraniegos. ¿Qué le parece una **alegre sangría con Fruit Brunoise**?

Novedades

Mezcla de verduras olvidadas



Mezcla de verduras olvidadas

La mezcla de verduras olvidadas se compone de verdolaga, chirivía, apio nabo, calabaza, zanahoria y cebolla roja cortados en rodajas rústicas. Los ingredientes se complementan a la perfección para que haya **un equilibrio entre color, sabor y tiempo de preparación**. El complemento ideal para pescado, carne o ave, al vapor o al horno.

MVG610 - 4 x 2,5kg

Espinacas 'Foglia'



Estas **'espinacas a capas'**, tan atractivas de ver, en las que las hojas frescas mantienen su textura y forma, son el resultado de un nuevo proceso de producción en Ardo. Como el nombre indica, se apilan las hojas de espinaca en capas, y después se cortan en **porciones de unos 125 gramos**. Las hojas se recolectan estando aún **muy tiernas**, de ahí el sabor extra suave que tienen. Estas espinacas son fáciles de separar en porciones dependiendo del plato o preparación. ¡Otra nueva delicia ultracongelada de Ardo! También ideal para una cocina de ensamblaje.

4 x 2,5kg

Contorno Italiano

Con esta **mezcla de dados de calabacín, patata rústica y zanahoria naranja** tendrá la auténtica bandera italiana en su plato. Esta mezcla pura de verduras es fácil de preparar en la sartén o al horno. Añada un poco de aceite de oliva y hierbas mediterráneas, de este modo conseguirá un sabor auténtico en su propia casa.

MCT610 - 4 x 2,5kg



Nuevas hierbas aromáticas Ardo

Ardo también amplía su gama de hierbas. Se añade el **eneldo** a la gama de 1 kilo, que ya cuenta con cebollino francés, perejil y la mezcla de 8 hierbas. Además, desde ahora están disponibles en envases con foto fácilmente reconocibles.



Lo 'Bio' está de moda

La comida ecológica sigue teniendo éxito, también en el mercado minorista. Por eso Ardo amplió su gama bio para minoristas con cinco nuevas referencias, disponibles en paquetes de 600 gramos:

- Tomates
- Pimientos rojos
- Mezcla de brécol
- Cebolla en dados
- Champiñones cortados

Bio

Organic

Estas referencias también están disponibles para Food Services en envases de 2,5kg. Además Ardo ofrece una amplia gama de verduras y mezclas Bio a minoristas, Food Service y Food Ingredients, en paquetes de 15 x 600g y 4 x 2,5kg y 1 x 10kg.





Sostenibilidad

Noticias Ardo



Volvemos a conseguir el certificado de la Carta de Medio Ambiente de Flandes Occidental para Empresas Sostenibles

En nuestra filial en Ardoe (B), realizamos una serie de acciones en 2011 en el marco del certificado de la 'Carta del Medio Ambiente de Flandes Occidental para Empresas Sostenibles'. Las áreas de sostenibilidad dentro de este marco son de naturaleza muy dispar: desde una empresa enfocada más hacia el ser humano, con una comunicación abierta y honesta y un diálogo con todos los accionistas, hasta proyectos para un consumo racional de las materias primas y el agua, que es un aspecto muy importante en nuestra producción. Gracias al esfuerzo de numerosos trabajadores, nuestra filial de Ardoe ha vuelto a conseguir el certificado por noveno año consecutivo. Un estímulo para todo el equipo y **la prueba de que Ardo tiene una política de sostenibilidad a nivel medioambiental, social y económico.**

En esta edición le destacamos una acción sostenible: **la producción de agua potable a partir de agua de lluvia.**

La optimización de las instalaciones de refrigeración, en la que se sustituyeron condensadores enfriados con agua de lluvia por condensadores enfriados con aire, produjo un excedente de agua de lluvia. Por eso, dicho estanque de agua rebosaba en las épocas de mayor pluviometría. **Ahora, el agua de lluvia se ha revalorizado como agua con calidad de agua potable**, por lo que se puede incorporar al proceso de producción. La instalación puede producir 10m³ de agua potable por hora.

Producción de biometano

En las filiales belgas de Ardoe y Geer, la producción de biometano está funcionando a pleno rendimiento. Gracias a este proceso, el **25%** (Ardoe) y el **15%** (Geer) **de la electricidad necesaria para la producción de nuestras verduras frescas ultracongeladas se produce, en lo sucesivo, con residuos de verduras.** Una importante aportación "verde" que corresponde al consumo anual de energía de unas 5500 familias.

Todas las instalaciones de producción de biometano tienen una capacidad de fermentación de 100 000 T. De esta cantidad, unas 40 000 T son restos vegetales (cáscaras, restos de cortes...) producidos por las 2 filiales. Debido a la fermentación se produce biogás, que por medio de una cogeneración energética se transforma en **energía verde útil.** Además, con el calor de los gases residuales se produce vapor verde, que calienta la caldera. También, el producto que queda tras la fermentación se utiliza de forma práctica. Gracias a su riqueza en nutrientes, es un **valioso abono** para los campos donde crecen las verduras de Ardo. Y así se completa el círculo verde.

Verduras olvidadas para recetas inolvidables

Las '**verduras olvidadas**' como la verdolaga, alcachofa de Jerusalén, colinabo y muchas otras no se han perdido en el tiempo como se podría deducir por su nombre. Todo lo contrario: no paran de salir en los medios de comunicación y muchos de los mejores chefs las vuelven a incluir en sus menús. Estas verduras son ideales para la cocina profesional, y Ardo también puede ofrecerle, en este campo, soluciones listas para usar. Hace ya tiempo que Ardo se situó en primera fila para prestarle atención a este tema. Con '**Verduras olvidadas para platos inolvidables**' lanzamos también un bonito folleto, lleno de platos sorprendentes y saludables con verduras olvidadas, preparados por los alumnos de la Escuela de Hostelería Ter Groene Poorte de Brujas (B).

Solicite el folleto '*Verduras olvidadas para platos inolvidables*' a través de su contacto comercial o descárguelo en www.ardo.com/download-center y déjese inspirar.



Los congelados en los medios

Según la Federación Británica de Alimentos Congelados, el sector de alimentos frescos congelados tuvo un fuerte crecimiento durante el último año. El sector recibió la ayuda de famosos, como el popular cocinero de televisión, Jamie Oliver. También, el consumidor es más consciente de las ventajas de las verduras y frutas frescas ultracongeladas... Fijándose sobre todo en el corte y la excelente calidad. Para los consumidores solo hay beneficios: sin desechos (se compra 1 kg = se usa 1 kg), no se desaprovecha nada y los productos frescos congelados están disponibles todo el año.

Nuevo empleado

Ardo está cada vez más activo en el mercado de Food Ingredients. Esto se debe al esfuerzo de los equipos de Food Ingredients, inaugurados en 2011 para poder dirigirse mejor a este mercado, con productos especiales y un servicio específico.

Jørgen Melballe trabajó durante años en este departamento y ya disfruta de su merecida jubilación. En su posición, como **Ejecutivo de Ventas de Ardo Food Ingredientes Dinamarca**, le sustituye **Kim Jensen.**

Ardo visita a...



Josef Streicher cocinero en Rosenbauer

Josef Streicher cocina diariamente en la cantina de Rosenbauer, una empresa de 1200 empleados fabricante de camiones y material de bomberos, en la ciudad austriaca de Leonding. Josef no se avergüenza de su preferencia por los productos congelados frescos de Ardo y no lo oculta.

"En el menú suelen aparecer los "clásicos", ya sean mezclas o verduras solas, que utilizamos tanto en guarniciones como en ensaladas. Intento utilizar, en la medida de lo posible, productos de temporada como ajos, espárragos y espinacas. Los productos de Ardo nunca me decepcionan: el corte es perfecto, siempre están disponibles en la mejor calidad y además se presentan bien envasados. También son económicos y el plazo de entrega es razonable."

La salud por delante

En su cocina, Josef siempre impone la misma filosofía, de la que no se desvía nunca. *"La salud de mis compañeros de trabajo es lo primordial. Por eso cocino siempre comida fresca (congelada), prestando atención al valor nutricional y a los productos de la región y de temporada. La pausa del mediodía representa para nosotros el 'Erlebnisessen' (la experiencia de la comida)."*

En el futuro, Josef quiere cocinar aún más sano. *"Nos centraremos, aún más, en un estilo de vida más sano para las personas de más de 40 - 50 años de la empresa. Por eso utilizaremos más productos integrales, como pan, pasta y arroz. La fruta también es importante. Repartimos manzanas entre los empleados y preparamos nuestro propio yogur de frutas. Los rellenos para los bocadillos también se preparan en nuestra propia cocina."*

Que no falte variedad

Josef dispone de una gran cocina perfectamente equipada con todos los instrumentos necesarios y, al menos, 14 empleados. *"Ofrecemos diariamente 400 comidas, tanto para empleados como en el restaurante para visitantes. Todos los días ofrecemos tres menús distintos. De este modo, siempre hay algo a gusto de todos. Le prestamos gran atención a las verduras. Son esenciales para una buena salud. Además es también importante la variedad. Para poder disfrutar realmente de las ventajas de las verduras, hay que variar mucho."*

En la última página encontrará una deliciosa receta, el Röstli de espárragos de Josef.

¡Que aproveche!

El 2012 ha empezado bien

La demanda ha ido claramente en aumento, sobre todo en los mercados de ultramar y los nuevos mercados en expansión. Pero también en Europa Occidental se puede apreciar un crecimiento constante, en especial desde febrero y marzo, gracias a las temperaturas extremas de finales de invierno y el transporte costoso y limitado de verduras frescas.



Las existencias que se fueron acumulando en 2011, se han reducido considerablemente. En cualquier caso, no se puede hablar de excedente, sino todo lo contrario. Puntualmente, se prevén algunos posibles problemas de enlace con la nueva cosecha (maíz, espinacas, guisantes).



Se han preparado los contratos con los cultivadores. El aumento de los costes energéticos tiene un impacto directo en los costes de las cosechas y de producción, por lo que el precio de coste total muestra una tendencia ligeramente al alza, del 2 al 3 %. Se mantienen los precios más elevados de las materias primas de 2011.

La demanda de cereales y cultivos para biomasa continúa en aumento. Esto supone beneficios interesantes para el agricultor, al tiempo que mantiene elevados los precios de las materias primas de las demás cosechas, como las verduras. Por ahora no se han fijado las hectáreas necesarias para todas las verduras.

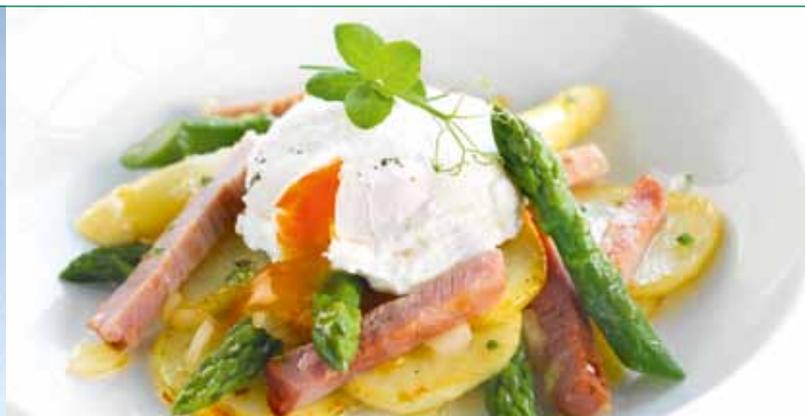
En cuanto a la cosecha de 2012, muchos países se enfrentan a una sequía prolongada, especialmente en el sur de Europa, Francia y Gran Bretaña. En marzo se regaron los cultivos de **guisantes**



del sur de Europa, lo cual puede generar una escasez de agua a lo largo de este año. En España y Portugal no ha caído ni una gota desde noviembre.

Además se ha iniciado la cosecha de **espinacas**. Como consecuencia de las temperaturas extremas en invierno, los resultados de la cosecha de la primera espinaca de invierno son bastante decepcionantes. Se ha observado una reducción del 30 % de los beneficios. De momento, un difícil comienzo para las cosechas de 2012.

Ardo culinario



Langostino con salsa cremosa al pesto, caramillos y pasta Primavera

Ingredientes para 4 personas:

24 langostinos, 100g de caramillos Ardo, 50g de tomates Ardo en dados, 600g de pasta Primavera Ardo, 400ml de salsa bechamel, 100ml de nata, aceite de oliva, virutas de parmesano para adornar

Para el pesto:

50g de piñones, 5g de ajo picado Ardo, 20g albahaca picada Ardo, 50g de queso Parmesano, 50ml aceite de oliva

Preparación:

Haga el pesto con el queso Parmesano, el aceite de oliva, el ajo, los piñones y la albahaca. Vierta, removiendo a la vez, la nata y el pesto en la salsa bechamel. Prepare los caramillos al vapor. Cocine los langostinos en aceite de oliva y sazónelos. Caliente la pasta Primavera al vapor y mézclela con la salsa al pesto y los caramillos. Coloque los langostinos en la pasta y decórela con las virutas de parmesano y tomate en dados.



Rösti de espárragos

Ingredientes para 4 personas:

500g de patatas en rodajas Ardo, 250g de espárragos trigueros Ardo, 250g de espárragos blancos Ardo, 100g de cebollas en cubitos Ardo, 10g de ajo en dados Ardo, 5g de perejil Ardo, 250g de jamón en tiras, sal, pimienta blanca, azúcar, 30g de aceite de oliva, 1/8l vino blanco

Preparación:

Cocine las rodajas de patata congelada con un poco de aceite de oliva y añada la cebolla en cubitos. Añada suficiente agua y sazónelo con el vino blanco, sal y azúcar. Hierva los espárragos blancos y trigueros unos 5-8 minutos y páselos brevemente por agua helada. Corte los espárragos en trocitos y añádalos a las rodajas de patata. Sazone con sal, pimienta y ajo. Ahora fría brevemente el jamón en tiras. Sirva los espárragos y las patatas con el jamón en un plato precalentado. Decore con perejil.



¡Descubre otras sorprendentes recetas en www.ardo.com!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999 - +351 243 559 230
+7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350
+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311





TARJETA DE RESPUESTA

Nombre:

Empresa:

Calle: No.:

Código postal: Lugar:

Tfno.: Fax:

País:

Puesto de trabajo:

E-mail:

Persona de contacto Ardo:

Me gustaría recibir más información sobre:

- Ensaladas listas para su uso..... Espinacas 'Foglia'
- Zucchini Mix
- Contorno Italiano
- Otros



Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear
como
una carta

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie